

Wir bedanken uns vom ganzen Herzen für eure Vertrauen und Unterstützung und hoffen, dass wir diese Krise bald überstanden werden.

Bitte achtet Ihr darauf, dass durchgestrichene Gerichte derzeit nicht bestellbar sind

HAUPTSTR. 29 77652 Offenburg 0781 1296 9496

ÖFFNUNGSZEITEN Täglich: 11.00 - 22.30 Uhr maigarden-offenburg.de



ISE	1.	FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN ⁶ Täglich frisch zum Tagespreis Freshly" delivered every day. Current day price
SPE	2.	YAKITORI f 6,00 Hähnchenspieße mit Spezial Sauce Chicken Skewers with special sauce
VOR	3.	SCALLOP end 8,00 Jakobsmuscheln in Buttersehmalz gebraten mit Yuzu Sauce Scallops fried in concentrated butter with Yuzu sauce
ER	4.	GYOZA DUMPLING ^m 6,00 Hühnerfleischteigtaschen oder mit Gemüse (vege.) Chicken dumplings or with vegetables (vegi.)
STARTE	5.	TOM CHIEN COM ^{f,c} 6,50 Riesengarnelen im knusprigem Jungreismantel King prawns with crispy green rice cover
- ST/	6.	DIMSUM ^f 6,60 Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Krabbenfleisch Steamed dumplings with prawns and crab meat
	7.	SCAWCADO ^e Wildfang Carnelen in halber Avocado mit Guacamole und Pico de Gallo Wild caught prawns in half an avocade with Guacamole and Pico de Gallo
	8.	TAKO YAKI ⁿ 8,90 Gegrillter Oktopus, Zwiebeln, Knoblauch, Mayo-Dressing Grilled octopus, onions. garlic, mayo-dressing
	9.	WANTAN TSUKI 6,50 Knusprige Wantan-Taschen mit Garnelen, gehacktem Hähnchen, Gemüse & süßer Chillisauce Crispy Wonton dumplings with prawns, minced chicken, vegetables & sweet chili sauce
	10.	TARTARE b 7,90 Tatar mit Avocado, Limettensaft, lila Zwiebeln, serviert mit vietnamesischen Reiscrackern Tartare with avocado, lime juice, purple onions, served with vietnamese rice crackers
	11.	SPRINGROLL ^c 5,90 Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Schweinfleisch, Karotten, Morcheln, Shitake Pilze und Glasnudeln Homemade vietnamese spring rolls filled with minced pork, carrots, morels, shiitake mushrooms and glass noodles
	12.	VEGAN SPRINGROLL 5,50 Hausgemachte Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Karotten, Kohlrabi, Morcheln, Shiitake Pilze und Glasnudeln Homemade Vietnamese spring rolls filled with carrots, kohlrabi, morels, shiitake mushrooms and glass noodles

EN	13. CLAZZIC MIZO ^{o,m} // Traditionelle Miso Suppe Traditional miso soup	4,50
SUPP	14. MIZO SALMON ^{o,m,b} Lachssuppe auf Misobasis, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln Salmon miso base soup, glass noodles, spring onions	5,90
S	15. TOM KHA GAI ^{d,m} Hähnchensuppe mit Kokosmilch verfeinert Chicken soup refined with coconut milk	5,50
JPS	16. TOFU TOFU d Tofusuppe mit Kokosmilch Tofu soup with coconut milk	4,60
SOUP	17. DOBIN MUSHU ⁶ Klare Brühe mit Venusmuscheln, Pak Choi, Shiitake Pilzen Clear broth with clams, pak choi, shiitake	5,90
	18. SEA-FEELING Suppe mit Fisch, Großgarnelen, Grünmuscheln, Dill Fish soup with fish, prawns, clams, dill	6,80
	19. WAN TAN SOUP O Gehackte Meeresfrüchte, Pak Choi, Hähnchen Minced seafood, pak choi, chicken	5,60
	20. LOBSTER SOUP 9,8,1	7,90

BIG SOUPS I GROSSE SUPPFN

Wakame, See-Spargel, Shiitake Pilze, Lauchzwiebeln

Verfeinerter Hummer in leekerer Brühe,

Refined lobster in delicious broth, wakame, sea asparagus, shiitake, spring onions

	a 30013 Fallo33E 3011 EN
	klein groß
21.	PHO BO ^m 7,50 13,90
	Traditionelle vietnamesische Kräuter-Brühe
	mit Reisbandnudeln, serviert mit blanchierten Rinderfiletscheiben,
	Rinderbällchen, garniert mit Koriander, Basilikum, Minze & Soja-Reduktion
	Traditional vietnamese herb broth with rice ribbon noodles,
	served with blanched beef filet slices, beef meat balls,
	garnished with cilantro, basil, mint & soy reduction
22.	BUN CA e,b 7,90 15,00
	Ceschmacksvolle pikante Reisnudelsuppe mit Lachs,
	Shiitake Pilzen, Okra, in eine Tomaten Ananas Sellerie Brühe,

verfeinert mit vietnamesische Kräutern

Delicious spicy rice vermicelli soup with salmon, shiitake,

ocra in a tomato pineapple celery broth, refined with vietnamese herbs





SALADS | SALATE

23. SEETANG SALAT 4.60 Eingelegter Seetangsalat mit Sesam Pickled seaweed salad with sesame 24. KIMCHI SALAT 4,80 Eingelegter scharfer Chinakohl, Porree Pickled hot chinese cabbage, leek 25. EDAMAME " 4,80 Knackige japanische Bohnen in Salzwasser blanchiert Crispy japanese beans blanched in salt water 26. GOI CUON Sommerrollen in Reispapiermantel, seviert mit einer leichten Chili-Limetten Vinaigrette oder einem Soja-Schalotten Dip. Wahlweise mit ... Summer rolls, served with a light chili-lime vinaigrette or a soy-shallot dip. Optionaly with ... a. Hähnchen Chicken 7,50 b. Garnelen Prawns 8,00 c. Lachs Salmon 8,00 d. Tofu Tofu 7,00 27. HORENSO TRUFFLES ** 6,70 Roher Spinat, Trüffel, Su-Miso Raw spinach, truffle, Su-Miso 28. CRISPY EBI © 10,80 Gebackene Garnelen nach japanischem Style mit grünem Salat, scharfer Mayo, Yuzu Dressing Deep fried prawns "japanese style" with green salad, hot mayo, Yuzu dressing 29. THAI CEVICHE e,n,f 10.50 Oktopus, Tintenfisch, Garnelen, Glasnudeln, Thai-Basilikum-Kräuter in Limetten-Tom-Yam Sauce Octopus, squid, prawns, glass noodles, Thai basil herbs in lime Tom Yum sauce. 30. ENTE POMELO SALAT 13.50 Knusprige Ente mit Salat, Minze, grüne Bohnen, Sellerie, Mango, geröstete Erdnüsse, Hoisinsauce Crispy duck with salad, mint, green beans, celery, mango, roasted peanuts, hoisin sauce 31. SALMON TERIYAKI 13,90 Gegrilltes Lachssteak, in Teriyaki mariniert, mit saisonalem Salat, Parmesankäse, Avocado, Mangosauce Grilled salmon steak, marinated in Teriyaki, with seasonal salad, parmesan cheese, avocado, mango sauce

50. SAKURA MARU TIRADITO 6,f,m 14,50 Flambiertes Lachs-Carpaccio, Trüffel-Olivenöl,

Limetten-Orange-Saft, Kräuter, rote Zwiebeln, Chilischorten

Salmon flambé carpaccio, truffle olive oil, lime orange juice, herbs. red onions, chili

51. BEEF CARPACCIO TIRADITO 16,90

Kurz angebratenes Rinderfilet höchster Qualität, Lauchzwiebeln, Trüffelöl, Limetten Ponzusauce Lightly fried high quality beef, spring onions, truffle oil, lime ponzu sauce

52. LACHS TATAKIb,f,m

14,90

Gegrillter Norwegischer Lachs in Sesam Pfeffer Mantel, frische asiatisch Kräuter, Kumquat- Karamell Sauce Grilled norway salmon, covered with sesame and pepper, fresh asian herbs, kumquat-caramel sauce

53. TUNA TATAKIb,f,m

15,60

Leicht gegrillter Thunfisch im Sesam-Mantel, frische asiatische Kräuter, Kumquat -Karamell sauce Lightly grilled tuna covered with sesame, fresh asian herbs, kumquat-caramel sauce

54. SNOW TUNA b,f,m

16.80

Kurz gegrillter Thunfisch mit grünem Spargel auf Spinat und Spezial Sauce Lightly grilled tuna with fresh green asparagus on spinach and special sauce

55. RAINING SALMON b, f, m

16,90

Kurz gegrillter Lachs mit grünem Spargel auf Spinat und Spezial Sauce Lightly grilled salmon with fresh green asparagus on spinach and special sauce

Alle Speisen werden ohne Geschmackverstärker zubereitet.
All dishes are prepared without flavour enhancer



KLASSIKER DER VIETNAMESISCHEN STRASSENKÜCHE

60. BUN BO LA LOT h,m

17,00

Reisfadennudeln mit zartem Rindfleischröllchen in saftig-grünen Bettelblättern, serviert auf knackigem Salat mit vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Dazu würziges Garden Dressing Rice vermicelli with tender beef rolls wrapped in juicy green betel leaves, served on crispy salad with vietnamese herbs, roasted peanuts and onions, with a spicy garden dressing

61. BUN BO NAM BO h,m

17.50

Wok geschwenktes Rindfleisch und Sojasprossen auf Reisfadennudeln, serviert auf knackigem Salat mit vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Dazu würziges Garden Dressing Wok tossed beef and soysprouts on rice vermicelli served on crispy salad with vietnamese herbs, roasted peanuts and onions, with a spicy garden dressing

62. BUN CHA HA NOI h,m

18.00

Traditionelles vietnamesisches Nudelgericht mit gegrilltem Schweinebauch, Schweinefrikadellen und frischen Kräutern, serviert mit Salat und Röstzwiebeln in einem hausgemachten "Nuoc Mam" Dressing

Traditional vietnamese noodle dish with grilled pork belly, pork meat balls and fresh herbs, served with salad and roasted onions in a homemade "Nuoc Mam" dressing

63. CHA CA LA VONG b,h,m

17,50

Gegrilltes, mariniertes Lachssteak mit Zitronengras, Dill, Pfefferkörnern, serviert auf warmen Reisfadennudeln und einem hausgemachten "Nuoc Mam" Dressing Grilled marinated salmon steak with lemongrass, dill, pepper corns, served on warm rice vermicelli and a homemade "Nuoc Mam" dressing

64. BUN DAU b,h,m

15,00

Tofu auf Reisfadennudeln, serviert mit Wildkräutersalat, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

Auf Wunsch können fast alle diese Gerichte auch vegan serviert werden. On request most of this dishes can be served vegan.



POULTRY I GEFLÜGEL 70. CHICKEN CURRY d / 15,00 Zarta Hühnaretraifan mit friegham Camüsa in ainer aramigan

	roten Kokos-Thai-Curry Sauce, verfeinert mit Koriander, Basilikum, Kräutern, serviert mit Jasmin-Duftreis Tender chicken strips with fresh vegetables in a creamy red coconut-thai-curry sauce, refined with cilantro, basil, herbs, served with rice
71.	ANGRY CHICKEN d,h 15,00
	Zarte Hühnerstreifen mit frischem Gemüse in einer cremigen Erdnuss-Kokos-Thai-Curry-Sauce, verfeinert mit Koriander, Basilikum, Kräutern, Erdnüssen, serviert mit Jasmin-Duftreis Tender chicken strips with fresh vegetables in a creamy peanut-coconut-thai-curry sauce, refined with cilantro, basil, herbs, served with rice
	CRAZY DUCK m,o 17,00 Kross gebackene Entenbrust mit saisonalem Gemüse in einer spezial Barbecue Sauce, Koriander, vietn. Kräutern, mit Süßkartoffelstäbchen Crispy baked duck breast with seasonal vegetables in a special barbeque sauce with cilantro, vietnamese herbs and sweet potato sticks
73.	GARDEN DUCK d 17,50 Kross gebackene Ente mit frischem Gemüse in cremigen roten Kokos-Thai-Curry Sauce, verfeinert mit Koriander, Basilikum, Kräutern, serviert mit Jasmin-Duftreis Crispy baked duck breast with fresh vegetables in a creamy red coconut-thai-curry sauce, refined with cilantro, basil, herbs, served with rice
74.	PEPPER DUCK ^d
75.	DUCK ON AIR d,h 18,50 Kross gebackene Entenbrust mit frischem Gemüse in einer cremigen Erdnuss-Kokos-Thai-Curry-Sauce, verfeinert mit Koriander, Basilikum, Kräutern, Erdnüssen, serviert mit Jasmin-Duftreis Crispy baked duck breast with fresh vegetables in a creamy peanut-coconut-thai-curry sauce, refined with cilantro, basil, herbs, served with rice
76.	BARBARIE ENTE 19,90 Gegrillte Barbarie Entenbrust, Knoblauch, Ingwer, Pakchoi, Paprika in einer Speziale Teriyaki Sauce serviert mit Aasabi-Kartoffelpüree Grilled Barbary duck breast, garlic, ginger, pak choi, peppers in a special teriyaki sauce served with aasabi mashed potato

SEAFOOD | MEERESFRÜCHTE



80. SALMON CURRY^{b,d}

Gegrillter Lachs mit Aubergine, saisonalem Gemüse in einer cremigen roten Kokos-Thai-Curry Sauce, verfeinert mit Koriander, Basilikum, Kräutern, serviert mit Jasmin-Duftreis Grilled salmon with egg plant, seasonal vegetables in a creamy red coconut-thai-curry sauce, refined with cilantro, basil, herbs, served with rice

81. MEERESFRÜCHTE CURRY^{c,n,d} 19,90

Gegrillte Riesengarnelen, Tintenfisch, Muscheln mit frischem Gemüse in einer cremigen roten Kokos-Thai-Curry Sauce, verfeinert mit Koriander, Basilikum, Kräutern, serviert mit Jasmin-Duftreis

Grilled king prawns, squid and clams with fresh vegetables in a creamy red coconut-thai-curry sauce, refined with cilantro, basil, herbs, served with rice

82. TUNA TERIYAKI b,m

22,90

19,90

Gegrillter Thunfisch mit Wok geschwenktem grünem Spargel, Auberginen und Zucchini in einer Ingwer-Pfeffer Sauce mit gegrillten Süßkartoffeln

Grilled tuna with wok tossed green asparagus, egg plants and zucchini in a ginger-pepper sauce with grilled sweet potatoes

83. LACHS TATAKI b,m

19,90

Gegrillter Lachs, auf sautiertem asiatischen Gemüse, verfeinert mit Teriyaki-Austern Sauce, serviert mit Süßkartoffelstäbchen

Grilled salmon on sauteed asian vegetables, refined with Teriyaki-oyster sauce, served with sweet potato sticks

EXTRAS I BEILAGEN

100. JASMIN RICE Gedämpfter Duft Reis	3,00
101. GARDEN FRITES Süßkartoffelstäbchen	4,00
102. SWEET POTATO Gegrilltem Süßkartoffeln	5,00
103. EXTRA FLEISCH Rind/ Hühnerbrust/ Ente	7,00
104: WASABI-KARTOFFELPÜREE Mashed wasabi potatoes	4,50
105.MIX SALAT	5,50
106. EXTRA SAUCE	3,00

BEEF & LAMB | RIND & LAMM

90. GESCHWENKTE RINDERSPITZEN

16.00

Wok geschwenkte Rinderspitzen in einer goldenen Kokos-Curry Creme mit frischem Gemüse und Zitronengras, serviert mit Jasminreis Wok tossed diced beef in a golden coconut-curry creme with fresh vegetables and lemongrass, served with rice

91. YAKISABI RIB EYE STEAK

21,50

Dicke Scheibe aus der Hochrippe vom argentinischen Angus Rind mit grünem Spargel, Aubergine, Teriyakisauce und Wasabi-Kartoffelpüree Angus beef rib eye steak with green asparagus, egg plant, Teriyaki sauce and mashed Wasabi Potatoes

92. LAMMKARREE VOM GRILL

23.00

Neuseeländische Lammkeule mit Miso-Kräutersalat, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln

New Zealand leg of lamb with Miso herb salad, served with grilled sweet potatoes

93. ENTRECÔTE STEAK

22.50

Argentinischen Angus Rind vom Lavasteingrill, serviert mit gebratenem Babymais, Karotten, Auberginen und Shanghai Pak Choi in einer würzigen Pfeffersauce, serviert mit Süßkartoffelnstäbehen Argentine Angus beef from the lava stone barbeque, served with fried baby corn, earrots, egg plant and Shanghai pak ehoi in a spicy pepper sauce, served with sweet potato sticks

94. SURF AND TURF

28.00

Rib eye Steak und Wildfang Riesengarnelen vom Grill, Spargel und saisonalem Gemüse, serviert mit gegrilltem Süßkartoffeln, Salat und Sesamsauce.
Wahlweise mit Supreme XO Sauce oder Blackpepper Sauce
Grilled rib eye steak and wild eaught king prawns with asparagus and

Grilled rib eye steak and wild caught king prawns with asparagus and seasonal vegetables, served with sweet potatoes, salad and sesame sauce. Optionally with Supreme XO sauce or blackpepper sauce

VEGETARISCHE

97. SHAOLIN d

12.00

Marinierte Tofuwürfeln mit verschiedenem frischem Saisongemüse und Bio Seitan in einer cremigen roten Kokos Thai-Curry-Sauce, verfeinert mit Koriander, Basilikum, Kräutern, serviert mit Jasmin-Duffreis

Marinated tofu cubes with various fresh seasonal vegetables and organic seitan in a creamy red coconut Thai curry sauce, refined with coriander, basil, herbs, served with jasmine-fragrant rice

98. BUDDA "

12,00

In Wok geschwenkte Bio Seitan & Tofustreifen mit Brokkoli, Paprika verfeinert in Soya-Basilikummarinade serviert mit Jasmin Reis Organic wok-flavored organic seitan and tofu strips with broccoli, peppers refined in soya basil marinade served with jasmine rice

99. MONK d,h

11,50

Knackige Tofuwürfeln mit frischem Gemüse in einer Erdnuss Butter Curry-Sauce, verfeinert mit Koriander, Basilikum, Kräutern, Erdnüsse serviert mit Jasmin-Duftreis

Crunchy tofu cubes with fresh vegetables in a peanut butter curry sauce, refined with coriander, basil, herbs, peanuts served with jasmine-fragrant rice





NIGIRI 2 STK./PCS

120. MAGURO b Thunfisch - Tuna	5,60
121. SAKE ^b Schottischer Bio Lachs - Scottish organic salmon	5,20
122. EBI ^c Eingelegte Tiger Garnelen - <i>Pickled shrimps</i>	5,10
123. UNAGI n,f,m Gegrillter Süßwasseraal - <i>Grilled fresh water eel</i>	5,80
124. SABA * Marinierte Makrele - Marinaded mackerel	5,00
125. ANAGO KABAYAKI n,f,m Meeraal gegrillt - Conger grilled	5,00
126. MAGURO TATAR m,b Thunfisch Tatar - Tuna tatare	6,00
127. SAKE TATAR m,b Lachs Tatar - Salmon tatare	5,60
128. KASAI MUTZU ^{b,d,f} Flambierter Butterfisch - flambé-butterfish	5,70

DELIKATESSEN

130. IKURA b
Keta Kaviar mit Curke umgewickelt
Keta Caviar with cucumber wrap

131. UNI * 7,80
Seeigel
sea urchin

132. HOTATEGAI 17,60
flambierte Jakobsmuschel
flambé seallop

133. TORO BLUEFIN b 7,60
Thunfischbauch
Tuna Belly

134. **SAKE ABURI** b,d,f,m 7,10 Lachs flambiert, Spargel, Sauce, Kräuter flambé salmon, asparagus, sauce, herbs

135. **TUNA YAKINIKU** b,d,f,m 7,50 Thunfisch flambiert, Avocado, Sauce, Kräuter flambeed tuna, avocado, sauce, herb

136. UNASAMO ROYAL^{d,f,m} 9,00 gegrillter Aal, flambierter Lachs, Perilla *arilled eel, flambé salmon, shiso*



MAKI 6 Stk./pcs.

137. TEKKA b Thunfisch - Tuna	5,40
138. SAKE ^b Schottischer Bio Lachs - Scottish organic salmon	4,90
139. EBI ^c Eingelegte Tiger Garnelen - <i>Pickled shrimps</i>	4,90
140. EDO ^c Schottischer Bio Lachs, Avocado - <i>Scottish organic salmon, avo</i>	5,60
141. MAGURO b Thunfisch, Avocado - Tuna, avocado	5,60
142. TUNANA b gek. Thunfisch, Gurke cooked-tuna, cucumber	5,10
143. CALIFORNIA b Surimi, Avocado - surimi, avocado	5,00



VEGAN MAKI

144. AVOCADO Avocado	4,50
145. KAPPA Gurke - Cucumber	4,00
146. MANGO Mango	4,30
147. OSHINKO Rettich - Radish	4,20
148. KAMPYO Kürbis - Pumpkin	4,10
149. ASUPARA Grüner Spargel - green asparagus	4,30

Sushi Rolls sind auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich. On request sushi rolls can be made veggie

INSIDE OUT 8 Stk./pcs.

150. CALIFORNIA b Surimi, Avocado, Tobiko Surimi, avocado, tobico	9,50
151. WASHINGTON b Bio Lachs, Avocado, Tobiko Organic salmon, avocado, tobico	9,90
152. FLORIDA b Thunfisch, Avocado, Tobiko Tuna, avocado, tobico	10,00
153. ALASKA b Bio Lachs, Cream Cheese, Gurke, Sesam Organic salmon, cream cheese, cucumber, sesam	10,20
154. TEXAS b Knusprige Garnelen, Avocado, Philadelphia Tempura prawn, avocado, philadelphia	10,50
155. NEW YORK Hähnchen, Gurke, Philadelphia Chicken, cucumber, philadelphia	9,00



VEGGIE INSIDE-OUT 8 Stk./pcs.

156. FITNESS ROLL 🥖	9,00
Möhren, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Rucola Carrots, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with rocket salad	
157. NATURAL ROLL Kürbis, Rettich, Avocado Pumpkin, radish, avocado	9,50
Grüner Spargel, cream cheese, Gurken, Avocadoscheiben on Top Green asparagus, cream cheese, cucumber and avocado slices on top	13,00

SPECIAL ROLLS 8 Stk./Pcs.



159. **SALMON QUEEN ROLL** b,d,m 14,50 Lachs, Gurke, Avocado, pikantes Lachstatar, Trüffelöl, Kresse Topping

Salmon, cucumber, avocado, spicy salmon tatare, truffle oil, topped with cress

160. TUNA KING ROLL b,d,m 15,60

Thunfisch, Gurke, Avocado, pikantes Thunfischtatar, Trüffelöl, Kresse Topping Tuna, cucumber, avocado, spicy tuna tatare, truffle oil, topped with cress

161. BLACK FOREST ROLL c,m,f 15,70

Knusprige Riesengarnelen, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Flussaal und lila Kartoffelflocken Crispy king prawns, avocado, cream cheese, wrapped with eel and purple potato flakes

162. DYNASTIE ROLL b,d,m 14,90

Lachs, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Avocado, Tobiko Salmon, cucumber, cream cheese, wrapped with avocado and tobico

163. FIRE TEMPTATION ROLL b,c,m 15,90

Knusprige Riesengarnelen, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs oder flambiertem Thunfisch Crispy king prawns, avocado, cream cheese, wrapped with salmon or tuna flambé

164. RAINBOW DELUXE ROLL b,d,m,f 16,50

Riesengarnelen, Surimi, Frischkäse, Curke, umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Seetang und Tobiko King prawns, surimi, cream cheese, cucumber, wrapped with salmon, tuna, butterfish, seaweed and tobico

165. SUMMER VACATION ROLL 1 14,80

Lachs, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Mango. Dazu japanische Guacamole Salmon, cucumber, cream cheese, wrapped with mango, served with jap. Guacamole

166. GARDEN BEEF ROLL f 15,00

Rinderfilet, Spargel, Zwiebeln, Basilikum, Unagisauce und Sesam Beef filet, asparagus, onions, basil, Unagi sauce and sesame

167. SURF AND TURF ROLL c,f,m 16,90

Wildfang Riesengarnelen, Avocado, Gurke, zartes Rinderfilet, schwarzer Pfeffer und Unagi sauce Wild caught king prawns, avocado, cucumber, tender beef filet, black pepper and Unagi sauce

168. PRAWN TOWER ROLL c,m 15,90

Spezial Inside-Out Füllung mit knusprig gebackenen Riesengarnelen Special Inside-Out filled with crispy baked king prawns

Extra Wasabi, Ingwer, Teriyaki-Sauce, Unagi-Sauce, Frischkäse und Chili-Majo-Sauce erhalten Sie jeweils für 1,50€

TEMPURA BIG ROLLS 6 Stk./Pcs 170. CRUNCHY FUNKY b,d 13,90 Verschiedene Fischsorten bzw. Tagesfang in Schmelzkäse Various fish in melting cheese 171.BIG SALMON b,d 14,50 Lachs, Gurke, Avocado, Aal, Frischkäse Salmon, cucumber, avocado, eel, cream cheese 172. NOO FISH 13,00 Kross gebackene Entenbrust, Möhren, Frühlingszwiebeln, Frischkäse Crispy baked duck breast, carrots, spring onions, cream cheese 173. FUJI ROLLS c,d 13,30 Großgarnelen, Creme Cheese, Avocado

TEMPURA MINI ROLLS 8 Stk./Pcs

174. SAKE ROLLS b,d Lachs - Salmon 9,50

175. **VEGGIE ROLLS** Gurke, Kürbis - Cucumber, pumpkin 9,00





ISASHIMI

176. SAKE Lachs Salmon	9,90
177. MAGURO Thunfisch Tuna	12,90
178. ABURI Flambierter Lachs und Thunfisch	13,50
179: MORIAWASE gemischte rohe Fischsorten zusammengestellt nach Empfehlung des Sushi-Chefs	18,90

Various fish, chef choice



SUSHI MENÜS

180. MAKIMI 6x Lachs Maki, 6x Thunfisch Maki, 6x Avocado maki	12,90
181. SUMO 6x Lachs Maki, 2x Lachs Nigiri, 2x Aburi-Lachs Nigiri	16,00
182. GEISHA 8x Crispy Tiger Garnelen, 6x Nigiri	18,50
183. CLAZZIC 8x California I-O, 6x Lachs Maki, 3x Nigiri	19,00
184. YAKUZA 6x Crunchy Big Rolls, 6x Maki, 4 Nigiri	21,60
185. GREEN 6x Avocado Maki, 6x Gurke Maki, 8x Veggie I-O	15,50
AB 2 PERSONEN EMPFEHLEN WIR IHNEN DIE FOLGENDE SUS	HIPLATTE
186. GARDEN SUPREME (für 2 Personen) Miso Suppe, 8x I.O Rolls, 6x Nigiri, 12x Maki, 16x mini Crunchy Ro	55,00 oll
187. BENTO SAMURAI (für 2 Personen) Miso Suppe, 8x Freestyle I.O, 8x Spezial Rolls, 18x Maki, 9x Nigiri Mix, 6x Tempura Big Rolls, Sashimi Mix	75,00
188. SAKURA SEGELSCHIFF (für 4 Personen) Misosuppen, Seetangsalat, 16x Freestyle IO, 16x Spezial Roll IO, 1 Nigiri 24x Maki-Mix Sashimi	115,00 4x Spezial
189. CHEF'S RECOMMENDATION ab 2 Person Überraschungsmenü nach Empfehlung unseres Küchenchef's mit Ihren besonderen Wünschen und die Kreativität unseres Sushimeisters inkl. einer Dessert-Kreation des Küchenchef	onen
	p.P 40,00
DESSERTS	
GRÜNTEE EIS mit geröstetem Erdnüsse und Früchten Green Tea ice cream with roasted peanuts and fruits	6,30
MATCHA COLD STONE Originelle japanische Mochikuchen Inventive japanese Mochi cake	6,50
ANANAS SORBET in Fruchtschale Pineapple sorbet in a fruit bowl	6,80
MATCHA TIRAMISU	6,30
APFEL GYOZA und Früchte	6,50
SESAM BÄLLCHEN mit Eis	6,60
KLEBREIS mit Mango püree Kokosmilch	6,80
GARDEN DESERT Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation des Küchenchef A delicious Dessert created by the Chef	15,50



ALLE PREISE IN EUR, INKL. MWST

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und sind der Abbildung ähnlich Alle Gerichte werden ohne Glutamat zubereitet. Alle Angaben ohne Gewähr.

ZUSATZSTOFFE

1 = Mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstörkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiss, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitrittpökesalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazan, 17 = Säurungsmittel (Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a) Ei/egg, b) Fisch/ fish, c) Schalentiere/ shellfish, d) Milch/ milk, e) Sellerie/ celery, f) Sesam/ sesame, g) Sulfit/ sulfite, h) Erdnüsse/ peanuts, i) Gluten/ gluten, j) Lupine/ lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf/mustard, m) Soja/ soy, n) Weichtiere/ univalve, o) Pilze/ mushrooms